

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica Profissional 8 Litros com Torneira

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130120	Modelo:	5130120
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5130120
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Linha	700
Potência	4-7 kW

Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 8 litros em aço inoxidável, com cuba soldada e torneira de descarga. Ideal para restauração, 6000W.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta fritadeira elétrica (também conhecida como fritadeira industrial) de 8 litros assegura um desempenho fiável e eficiente. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe robustez e uma durabilidade excecional, resistindo ao uso intensivo diário e facilitando a sua limpeza.

Equipada com cuba soldada e torneira de descarga, esta fritadeira simplifica o processo de manutenção e escoamento do óleo, garantindo uma higiene superior e reduzindo o tempo de inatividade. Os termóstatos regulável e de segurança oferecem controlo preciso da temperatura e uma operação segura, evitando sobreaquecimentos e protegendo o equipamento.

Com 6000W de potência e alimentação trifásica, esta fritadeira elétrica profissional atinge rapidamente a temperatura desejada, otimizando o tempo de confecção e aumentando a produtividade na sua cozinha.

Aplicações

Esta fritadeira é ideal para restaurantes, cafés, bares, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de fritar grandes volumes de alimentos. A sua capacidade de 8 Nossos litros e a alta potência permitem preparar porções generosas de batatas fritas, rissóis, croquetes, churros e outros fritos, mantendo a qualidade e o sabor crocante.

É particularmente adequada para negócios que valorizam a eficiência energética e a segurança operacional, proporcionando um controlo fiável da temperatura para resultados culinários consistentes e minimizando o risco de acidentes graças ao termóstato de segurança integrado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Tipo de Aparelho	Elétrico
Cubas	1
Capacidade da Cuba	8 litros
Potência Total	6000 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3~
Dimensões do Cesto (Largura)	190 mm
Dimensões do Cesto (Profundidade)	245 mm
Dimensões do Cesto (Altura)	110 mm
Dimensões Exteriores (Largura)	290 mm
Dimensões Exteriores (Profundidade)	550 mm
Dimensões Exteriores (Altura)	295 mm
Peso Líquido	12.5 kg